Gazeta dla Kobiet

Miesięcznik ilustrowany
ROK XXX KWIECIEŃ 1938 NR 4



Błogosławiony Andrzej Bobola.
Obraz w kościele jezuickim w Poznaniu.

T R E Ś Ć

BŁOGOSŁAWIENI CISI, ALBOWIEM ONI POSIĘDĄ ZIEMIĘ

„Błogosławieni cisi, albowiem oni posiędą ziemię. Uczcie się ode mnie, żem jest cichy i pokornego serca, a odnajdziecie pokój duszom waszym“.

Dziwne słowa. Czyż ludzie nie mówią nam często, czego nas zresztą uczy twarde, nieustępliwie życie, że przez świat trzeba iść przebojem, że ten tylko coś zdobywa, który ma mocne pięści i łokcie, którymi rozpycha innych bez ceremonii? Że ten tylko coś osięgnie, który ma giętki kark przed możnymi, kto umie innym zaimponować mocnym słowem, to jest mówić tak, by go podziwiano, kto umie się „dobrze sprzedać“ lub używając dzisiejszego języka: zareklamować. Do takich ludzi świat należy.

Ileż razy słyszy się matki mówiące z odcieniem pewnego smutku o egoiźmie, brutalności i sprycie swych dzieci, ale dodających po chwili z dumą: „ale przynajmniej o niego, o nią jestem spokojna, bo da sobie radę w życiu“.

Tak kształtuje się sumienie nowoczesnego człowieka, który podziwia człowieka o silnej pięści, a może niestety o sumieniu tyrana. Za takim idą tłumy, darząc go nieraz czcią bałwochwalczą. Gdzie w sercu współczesnych ludzi znaleść miejsce na królestwo cichego i pokornego Króla?

Któż to jest człowiek cichy?

Człowiek cichy, to ten, który dzielnie wypełnia swój obowiązek, jest przy tym łagodny, nie unosi się nawet, gdy go ktoś skrzywdzi, urazy darowuje, nie szuka swej czci, ani wyróżnienia.

Może to więc flegmatyk, o spokojnym temperamencie, o którym mówią, że się bez żółci urodził i nawet nie potrafi się zgniewać?

Cichym jest i taki człowiek, ale nie do tej cichości przywiązał Jezus swe błogosławieństwo. Takie usposobienie jest darem naturalnym, nie jest jednak cnotą, nie rodzi zasługi i szczególnego błogosławieństwa Bożego.

Cichym może zostać człowiek z natury porywczy i gwałtowny, łatwo unoszący się gniewem i chęcią pomszczenia swych zniewag i człowiek nie lubiący milczeć, zwłaszcza gdy chodzi o własną obronę.

Otóż gdy taki człowiek twardą pracą swej woli, z miłości do Jezusa, do którego upodobnić się pragnie, opanuje swój porywczy temperament, to nauczy się wiele w szkole milczenia.

Usta jego niepotrzebnie nie wypowiedzą o bliźnim złego słowa, zamilczą,... zamilczą i wtedy nawet, gdy go niesłusznie sądzą inni; opanuje, stłumi pierwszy poryw niecierpliwości; o, ten posiadł prawdziwie cnotę cichości i idąc śladami cichego i pokornego Jezusa odnalazł pokój duszy swojej.

Ciężka to może dla niektórych droga. Ale czy lekką jest droga, którą przejść musi czy to lekarz, czy elektrotechnik, czy jakikolwiek zawodowo wykwalifikowany człowiek?

A jednak bez wahania poddaje się trudnej nauce, wiele lat trawi nad książką, czy w warsztacie byle zdobyć zawód, który mu da chleb, — da pieniądze.

A czyż tak wielkie dobro jakim jest szczęście duszy naszej i to nie tylko tu na ziemi, ale na wieczność całą, ma się zdobywać bez wysiłku, ofiary i trudu? Istotnie dużo trzeba wysiłku i ofiary, by zdobyć skarb cichości, cierpliwości, lecz jeżeli Jezus sam powiedział, że w cichości tylko posiąść możemy duszę naszą, to zdobyć się na to musimy.

Trudne do pojęcia są te słowa Jezusowe, ale jeszcze ciężej pojąć dalszą obietnicę, przywiązaną do cnoty cichości: „albowiem oni posiędą ziemię“.

Ludzie światowi znają dla ludzi cichych tylko pogardliwe określenie „niedołęga, trusia“. Któż się z nimi liczy? Jakim sposobem mogą oni posiąść ziemię, skoro ich najczęściej spotyka pogarda, lub w najlepszym razie politowanie? Tak się zdaje, tak nam tłumaczą „mądrzy, światowi“ ludzie. — A jednak popatrzmy na życie cichego człowieka, może np. jakiej młodej dziewczyny, lub matki cicho pełniących swe skromne obowiązki, Jak powoli taką cichą, łagodną i dobrą kobietę otaczać poczyna uznanie i sympatia i jak rozszerza się wieniec życzliwych serc, najpierw jej najbliższych, potem i dalszych. Ludzie z pośród gorączkowego, niespokojnego życia pragną zaczerpnąć ze źródła pokoju, jaki napełnia duszę cichego człowieka.

Ten cichy nie dobijający się o nic dla siebie, sam tego nie pragnąc, zdobywa ziemię.

Ale nie tylko tę ziemię ma na myśli Boski Mistrz, mówiąc nam o cnocie cichości.

Jest inna ziemia, którą zdobywamy już nie częściowo, (jak życzliwość pewnej tylko grupy ludzi) ale w całości, a jest nią ziemia — gleba duszy naszej, którą wzięliśmy w posiadanie cierpliwą i wieloletnią orką i pielęgnowaniem małego ziarenka cnoty cichości, które zasadziliśmy w chwili, gdy zapragnęliśmy uzyskać Błogosławieństwo Boże.

Człowiek cichy, nie tracąc czasu na walkę o swoją chwałę, zaszczyty, na prostowanie lepszej lub gorszej opinii o sobie — ma tyle

czasu i mocy niezużytej, by posiąść ziemię swej duszy. Posiąść ją nie jako jakieś dobro przemijające, ale jako skarb na wieczność całą. Ta jego rola duszy, którą tak cierpliwie uprawiał w czasie swego ziemskiego żywota, stanie się kiedyś cząstką wielkiej ojczyzny niebieskiej — ziemi błogosławionych — nieba!

Oto są słowa Jezusowe.

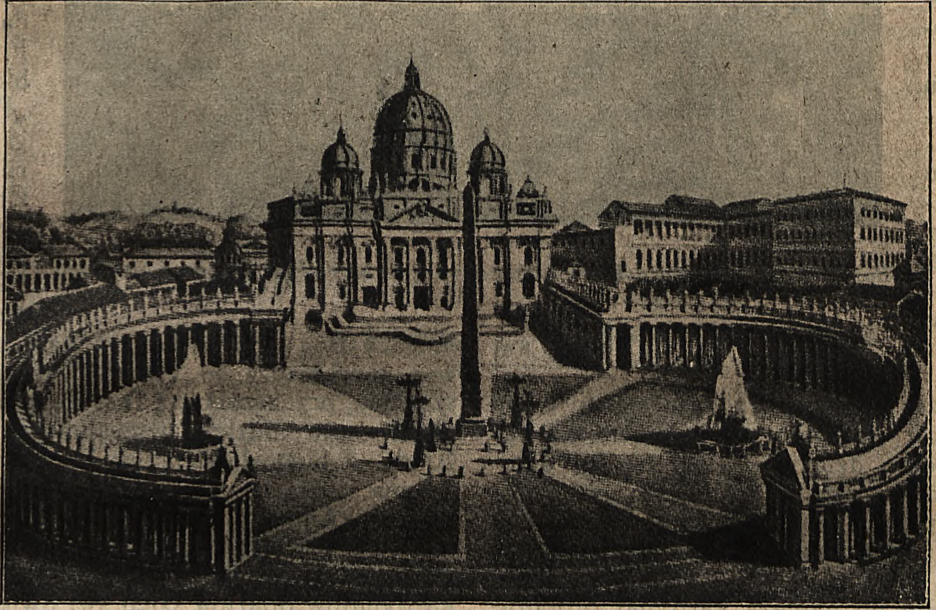
Czy naprawdę są one dla dzieci Bożych napisane w obcym, nieznanym języku? Obcym i nieznanym dla świata, tak — bo świat nic wspólnego z Jezusem nie ma, ale nie dla nas, którzy jego jesteśmy.

My to na pewno rozumiemy, tylko czasem szare, codzienne życie i jego troski jak pył przysypią nasze serca i jak mgła przesłonią wzrok naszej duszy.

Ale ona je pozna — te słowa Jezusowe, bo one pochodzą z ust Boga i są samą prawdą i niezachwianą obietnicą szczęścia. *S. M.*

KANONIZACJA ŚW. ANDRZEJA BOBOLI

W pierwsze święto Wielkiejnocy, w bieżącym miesiącu, odbędzie się w Rzymie w bazylice św. Piotra na Watykanie uroczysta kanonizacja naszego rodaka, Andrzeja Boboli, męczennika z Podlasia. Z blaskiem Salomona, z powagą Mojżesza, z autorytetem św Piotra Ojciec chrześcijaństwa Pius XI ogłosi nieomylnie i nieodwołalnie, że Andrzej Bobola jest Świętym i, że Mu się słusznie należy kult w całym Kościele Katolickim. Bogu dzięki, że kalendarz polskich Świętych się powiększy, i że nam przybędzie pewność o nowym Patronie w niebie. Uroczystość kanonizacji św. Andrzeja Boboli jest dla kościoła katolickiego w Polsce wielkim zdarzeniem religijnym.



Bazylika św. Piotra w Rzymie

Po 170 latach wyniesiony zostaje na ołtarze nowy Święty polski. Obyśmy pod wpływem Ducha św. w dniu kanonizacji św. Andrzeja Boboli przyswoili sobie dużo z temperamentu nadprzyrodzonego świata i dużo z ducha owej niebieskiej świątyni, w której znajduje się św. Andrzej Bobola, dokąd i my na wieki dążymy! W obliczu tego niecodzienego dla nas i doniosłego zdarzenia kanonizacji św. Andrzeja Boboli należy się nam zapoznać z przebiegiem ceremonii kanonizacyjnych w Rzymie. Zapewne niewiele z nas będzie miało szczęście uczestniczenia osobiście w tych wzniosłych uroczystościach. Niech przynajmniej ten opis wprowadzi nas w ducha rzymskiej kanonizacji.

Bazylika św. Piotra, która dzięki swej architekturze i dzięki swemu wewnętrznemu wyposażeniu jest prawdziwym arcydziełem sztuki, na uroczysty dzień kanonizacji swoją już tak godową szatę jeszcze więcej zdobi. Cała najuroczyściej ozdobiona tonie w powodzi świateł. W głównej nawie bazyliki umieszczony jest obraz nowego Świętego, na filarach wiszą obrazy przedstawiające wiarogodne cuda za przyczyną Świętego spełnione, cuda, które dały podstawę do kanonizacji. Na tym wspaniałym zewnętrznym tle rozwija się cała wzniosła ceremonia kanonizacyjna, lecz „cała chwała tej córki królewskiej jest wewnątrz".

Aktu kanonizacyjnego dokonuje Ojciec św. osobiście. Kanonizacja ma następujący przebieg:

Kardynał prokurator trzymając w ręce zapaloną świecę w otoczeniu jednego z adwokatów konsystorskich i jednego z papieskich mistrzów ceremonii zbliża się do tronu papieskiego. Tutaj wygłasza adwokat konsystorski do papieża prośbę-postulację: „Ojcze święty. Obecny tu Najprzewielebniejszy Kardynał usilnie prosi aby Wasza Świątobliwość do spisu Świętych Pana naszego Jezusa Chrystusa raczył wpisać czcigodnego błogosławionego Andrzeja Bobolę i rozporządzić, by wszyscy wierni czcili Go jako Świętego".

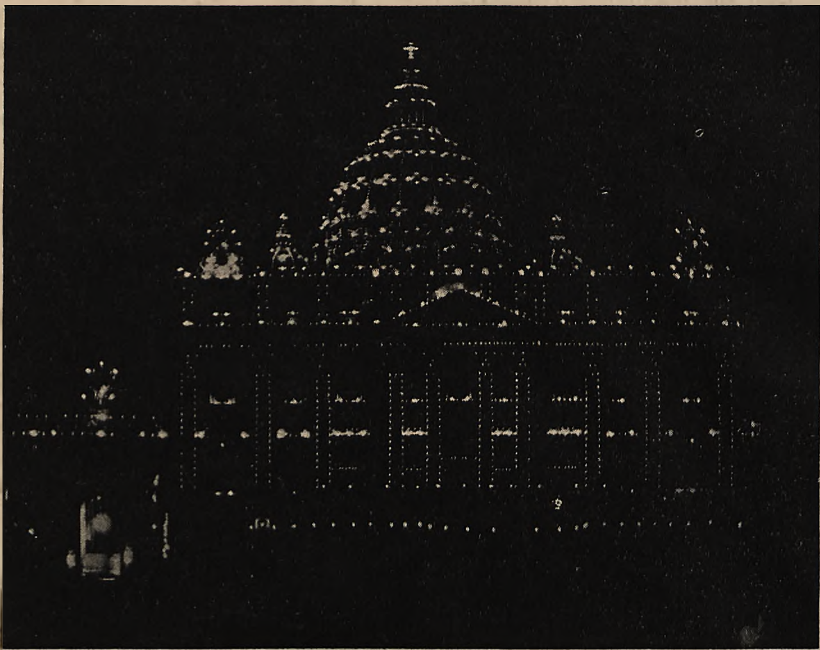
Na tę prośbę jeden z prałatów papieskich odpowiada, że Ojciec św. buduje się wielce cnotami i cudami Błogosławionego. Zanim jednakże w tej tak ważnej sprawie złoży swoje oświadczenie, zaprasza wszystkich obecnych do modlitwy celem uproszenia światła bożego. Jak przy wielkich ceremoniach tak i w tej poważnej chwili śpiewana jest litania do Wszystkich Świętych.

Po raz wtóry zbliżają się proszący do tronu z tą samą prośbą, zanosząc tę postulację „usilnie i usilniej".

I znowu ten sam prałat odpowiada, że Ojciec św. przeświadczony o wielkości zamierzonego aktu pragnie przedtem jeszcze wezwać pomocy Ducha Św., który jest źródłem świętości i światła. Po tej odpowiedzi pierwszy z asystujących kardynałów diakonów wzywa wszystkich głośno: orate — módlcie się, i potem śpiewa się psalm 50-ty: Zmiłuj się nade mną Panie. Po skończonym śpiewie drugi kardynał diakon wzywa: Levate — podnieście się. Papież intonuje z kolei Veni Creator — Przyjdź Duchu św. Następuje trzecia postulacja: „usilnie, usilniej, najusilniej".

Tenże sam prałat, który na pierwszą i drugą postulację dał odpowiedź, zapewnia teraz, że Ojciec św. jest przeświadczony o tym, że ta kanonizacja jest Panu Bogu miłą i że dlatego Ojciec św. zdecydował się wypowiedzieć ostateczny sąd.

Po tych słowach wszyscy obecni wstają, a Ojciec św. jako nieomylny nauczyciel całego Kościoła siedząc na tronie wygłasza w najuroczystszy sposób formułę kanonizacyjną: „Ku czci świętej i niepodzielnej Trójcy, dla wywyższenia wiary katolickiej i pomnożenia religii chrześcijańskiej, z autorytetem Pana naszego Jezusa Chrystusa, świętych apostołów Piotra i Pawła oraz własnym, po dojrzałym rozważeniu, częstym wezwaniu boskiej mocy oraz za radą naszych czcigodnych Braci Kardynałów Kościoła rzymskiego, Patriarchów, Arcybiskupów i Biskupów w Rzymie przebywających postanawiamy i orzekamy, że błogosławiony Andrzej Bobola jest Świętym i wpisujemy Go do wpisu Świętych. Rozporządzamy, aby Jego pamięć czcił co roku pobożnie wśród Świętych cały Kościół w dniu Jego narodzin dla nieba... (tu Papież wymienia dzień na święto przeznaczony.) W imię Ojca i Syna i Ducha św. Amen".



Bazylika św. Piotra ozdobiona tysiącami świateł w dzień kanonizacji świętego

Znowu ci sami trzej proszący zbliżają się do tronu papieskiego, a adwokat konsystorski imieniem kardynała prokuratora klęcząc dziękuje Ojcu św. za ogłoszoną kanonizację i zanosi prośbę, by Ojciec św. o dokonanej kanonizacji polecił wydać pismo apostolskie. Ojciec św. odpowiada: „decernimus — postanawiamy to uczynić".

Z kolei przystępuje do papieża kardynał prokurator i całuje pierścień papieża i krzyż na stule. Adwokat zaś konsystorski zwraca się do kolegium protonotariuszy apostolskich i prosi ich o wygotowanie dokumentu kanonizacyjnego: „wszyscy tu obecni protonotariusze i notariusze są proszeni, aby na wieczną rzeczy pamiątkę o odbytej kanonizacji wygotowali jeden publiczny dokument albo też więcej dokumentów". Pierwszy z protonotariuszy odpowiada: conficiemus — wygotujemy, a zwracając się do stojących obok tronu tajnych szambelanów mówi im: vobis testibus — wyście świadkami. Potem adwokat konsystorski całuje nogę papieża.

W bazylice św. Piotra rozbrzmiewa teraz potężne Te Deum, zaintonowane przez Ojca św., a które chór watykański dalej śpiewa. Te Martyrum candidatus laudat exercitus — Ciebie chwalą rzesze męczenników ubranych w białe szaty. Odtąd myśl Kościoła do szeregu tych męczenników zalicza i św. Andrzeja Bobolę.

Po Te Deum pierwszy z asystujących kardynałów-diakonów śpiewa werset: Módl się za nami św. Andrzeju, Alleluja. Chór odpowiada: Abyśmy się stali godnymi obietnic Chrystusowych. Alleluja. Papież odśpiewuje modlitwę do św. Andrzeja.

Nastał moment uroczystego udzielania papieskiego błogosławieństwa. Kardynał-diakon, który w następującej po kanonizacji mszy św. śpiewa ewangelię, staje po lewej stronie tronu i śpiewa publiczne wyznanie grzechów — Confiteor. Po imionach ŚŚ. Piotra i Pawła dodaje imię Andrzeja. Formuła papieskiego błogosławieństwa brzmi: „Przez prośby i zasługi zawsze dziewicy, Marii, Św. Michała św. Jana Chrzciciela, ŚŚ. Apostołów Piotra i Pawła, św. Andrzeja Boboli i wszystkich Świętych niech się nad wami zlituje wszechmogący Bóg i odpuściwszy Wam grzechy Wasze niech was zaprowadzi do żywota wiecznego Amen. Odpuszczenia, przebaczenia i rozgrzeszenia grzechów waszych niech wam udzieli wszechmogący i miłosierny Pan. Amen. I błogosławieństwo Boga wszechmogącego Ojca, i Syna, i Ducha św. niech zstąpi na was i pozostanie zawsze. Amen".

Teraz następuje msza św. celebrowana przez samego Ojca św. Na ofertorium kardynał prokurator i trzech kardynałów ofiarują Ojcu św. dwie wielkie świece, dwa gołębie, dwa chleby i dwie baryłki wina.

Rzymska kanonizacja jest wspaniała. Obecny jej obrzęd skrystalizował się w średniowieczu, i w czternastym wieku miał już swoją tradycję.

Oby ta kanonizacja św. Andrzeja rozbudziła w narodzie naszym wielkiego, żarliwego ducha. Niech ona nam uprzytomni, że i my na ziemi powinniśmy stanowić jedno z Chrystusem, w Chrystusie żyć, znać Chrystusową w sobie moc, żyć celami i zamiarami Chrystusowymi. Oby nas jak najwięcej opanowała miłość Chrystusowa, abyśmy tak zostali ukształtowani w Chrystusie, że życie nasze byłoby życiem Chrystusa w nas. Jak św. Andrzej Bobola urzeczywistnił na sobie cząstkę męczeństwa Chrystusowego, tak i „mnie żyć jest Chrystus".

Ks. Andrzej Wronka.

Modlitwa do świętego Andrzeja Boboli T. J.

Wyznawco wielki! złączon tak żywo
Własnym męczeństwem z Polski niedolą.
Ojczyznę naszą ręką życzliwą
Wspieraj Bobolo!

Niechaj nam krew twa, hojnie przelana,
Wyjedna względy Bożego Syna
I niech nas Jemu każda twa rana
Wciąż przypomina.

Pochodnio Wiary, co jasno płonie!
Obrońco krzyża, czcicielu Marii!
Ku tobie błagalnie podnosim dłonie,
Z naszej Kalwarii!

Boś ty krew nasza, kość z naszych kości,
W tobie duch polski pełen ofiary,
Aż się do niebios wzniósł wysokości
Na skrzydłach Wiary!

Niegdyś tę, Polskę, coś jej ozdobą,
„Macierzą Świętych" nazwano w świecie
Jakże się ona dziś chlubi tobą,
Żeś ty jej dziecię!

O synu Polski! o jej patronie!
Do stóp się twoich ścielem ze łzami:
Ty, co w męczeńskiej świecisz koronie,
Módl się za nami!

Władysław Bełza

Oddziały piszą:

Oddział Sosnowiec par. Nowy Sielec *diec. częstochowska przesyła wiadomości jak zdobywać pieniądze.*

„Z próżnego i Salomon nie naleje" — powiada stare przysłowie. Jeżeli więc znany nam mędrzec rady nie znajdzie na pustkę w szkatule, to cóż dopiero może zdziałać K. S. K., nie posiadające żadnych źródeł pomocy materialnej, jeśli jego kasa będzie próżna?

Ponieważ same musimy zdobywać pieniądze, więc myślę, że dobrze będzie, gdy od czasu do czasu poszczególne oddziały informować się będą wzajemnie o swych pomysłach, dotyczących dochodów.

Organizowane są zjazdy najrozmaitsze:

Są przecież kursy także różnego rodzaju a wszystkie szkolą umysły i serca.

Główną naszą troską jest jednak sprawa rekolekcji. Dążymy do tego, by co roku conajmniej kilka członkiń w nich brało udział i podnosiło się na duchu.

Nie wszystkie członkinie mogą jechać na swój koszt — niejednej musimy pomóc w formie pożyczki, często długoterminowej lub bezzwrotnej.

Dodajmy jeszcze: urządzenie „Dnia Dobrej Prasy", pomoc przy ochrzczeniu dziecka, lub doprowadzenie do ślubu dzikich małżeństw, ubieranie dzieci biednych do I Komunii Św., opieka nad najbiedniejszymi rodzinami w parafii.

Tymczasem większość naszych członkiń żyje w bardzo skromnych warunkach materialnych, toteż nie wiele jest dobrowolnych ofiar.

Pozostaje jeszcze dochód z akademii, lub zabawy, ale przecież nie na wiele wydatków on starczy.

Po długich naradach postanowiłyśmy w naszym KSK. w inny sposób zdobyć fundusze; nabyłyśmy więc na raty aparat kinowy „Pathe Baby" i film „Życie Chrystusa".

Było to w okresie postu Wielkiego. Dwie spośród nas zajęły się organizowaniem przedstawień dla szkół.

W ciągu jednego już roku mogłyśmy z uzyskanych wpływów spłacić aparat. Teraz choć rzadziej wyświetlamy filmy — to jednak co miesiąc parę złotych wpływa z tego źródła do kasy.

Jednym ze źródeł dochodu była sprzedaż wełen kolorowych w gronie znajomych. Uzyskane stąd zarobki ofiarowałyśmy na budowę paraf. kościoła. Poza tym mogłyśmy sobie pozwolić na wykonanie dywanu krzyżykowej roboty do kościoła, jako zbiorową pracę naszych członkiń.

Dalszym źródłem dochodów dla naszego Stowarzyszenia, jest kiosk na placu kościelnym, w którym sprzedajemy pisma katolickie i dewocjonalia.

Najpoważniejsze wpływy uzyskujemy jednak z założonej przed rokiem pracowni fartuchów, w której zatrudniamy nasze członkinie-chałupniczki, i znów dochód choć niewielki — mamy stały. Pracownia nasza rozwija się coraz bardziej, odbiorców mamy już w szeregu miast Zagłębia i Śląska. Dzięki odpowiedniej reklamie, oraz solidnemu wykonaniu fartuchów, liczymy, że z czasem pracownia zdoła pokryć wszystkie nasze wydatki.

Wydaje nam się, że siostrzane stowarzyszenia mogłyby zorganizować w podobny sposób produkcję bielizny np. koszul.

Chętnie służyłybyśmy ewentualnie adresami naszych odbiorców.

Oddział Sampława diec. chełmińska. *W roku 1936 powstał Oddział K. S. K. i początkowo zapisało się 30 członkiń, dziś w niespełna dwa lata mamy 66. Zebrania odbywają się w pierwszą niedzielę miesiąca na salce parafialnej, po uroczystych nieszporach. Święto organizacyjne obchodzimy bardzo uroczyście, a mianowicie: rano wspólną spowiedzią i Komunią św. Po nieszporach wszystkie członkinie odnawiają przyrzeczenie, po czym uroczyste zebranie na salce parafialnej. W październiku ubiegłego roku zachorowała ciężko i niebezpiecznie nasza przewodnicząca. Wszystkie członkinie przypuściły modlitewny szturm do „Niebios Pani" i wprost cudownym sposobem nasza przewodnicząca wyzdrowiała.*

Korytnica Węgrowska diec. podlaska. *Oddział w Korytnicy założony został z końcem 1934 r. W początkach liczył tylko kilkanaście członkiń. Dziś jest 130. Praca Kierownictwa w zespoleniu z członkiniami jest mile prowadzoną; wszystkie uchwały kierownictwa, członkinie chętnie i rzeczowo realizują. Mamy już obecnie swój sztandar, który w zeszłym roku został poświęcony.*

W Intronizacji Serca Jezusowego cała rodzina K. S. K. oddała się w opiekę Sercu Jezusowemu.

Przeprowadzony był kurs szycia i kroju, oraz ze sztuki kulinarnej.

W Korytnicy mamy duży dom parafialny, w którym odbywają się rekolekcje zamknięte dla wszystkich stanów.

W świetlicy gromadzą się w jedną niedzielę starsi, w drugą młodzi. Materiał świetlicowy opiera się przede wszystkim na pogadankach z życia praktycznego i gospodarczego. W dyskusji wszyscy biorą żywy udział. Przerwy urozmaicone są śpiewem, deklamacją i radiem.

Utworzone zostały czytania izbowe, na które członkinie i goście przychodzą z robotą ręczną, by 2 godziny spędzić na czytaniu odpowiednich książek, które wywołują dyskusję wśród kobiet.

Oddział Kamionka k/Grodna, *diec. wileńska. Z dniem dzisiejszym, 15-go lutego kończy się okres pracowity dla Kierownictw naszych Kat. Stow. Kobiecych, — okres walnych zebrań w Oddziałach, wyborów, sporządzania sprawozdań do Centrali i układania programów, wprowadzających nas w nowy rok pracy na niwie Bożej, jaką jest Akcja Katolicka.*

KSK. Kamionki k/Grodna zaciekawia bardzo, co sobie przemyślały w części „ideowej" programów swoich, Oddziały rdzennie wiejskie, — jak nasz, i jak je w życie będą wprowadzać?

Gdyby, tak gościnna wszystkim „Gazeta dla Kobiet" zechciała udzielić kącika dla kilku odnośnych zgłoszeń ze wsi, — z korzyścią by się to okazało niezawodnie dla niejednego może Oddziału K. S. K.

Na próbę, umieszczamy poniżej naszą, kamionkowską część „ideową" z programem pracy na br., pomijając organizacyjną, ze względu na jej charakter raczej lokalny. Uważać ją chcemy niejako za ramy, z których poszczególne punkty rozwijać i tłumaczyć się będą kolejno na zebraniach plenarnych. A więc:

W myśl życzenia Ojca św. — będziemy:

a) zachęcać mężów i młodzież do zapisywania się do organizacji A. K.

b) przede wszystkim zaś dzieci w wieku szkolnym zapisywać będziemy do Krucjaty, — tego cennego przedszkola życiowego.

W myśl hasła tegorocznego: „Katolickie zasady społeczne podstawą socjalnej przebudowy świata", — mając stale Boga w duszy i żyjąc same życiem łaski, — damy wychowaniu rodzinnemu zasady społeczne, — zgodne z nauką Kościoła:

1) budząc w dzieciach i młodzieży zainteresowanie się życiem dookoła nas, i poczuwanie się do odpowiedzialności za to życie w parafii.

2) wyrabiając w nich chęć i upodobanie do pracy społecznej.

Dzieci nie tylko „hodować", ale i „wychowywać" będziemy!



)dbudowany dom z osady bagiennej w którym obecnie mieści się muzeum. *fot. Koczka*

2 GODZINY W BISKUPINIE

Na północ od Gniezna na tzw. Pałukach leży niewielkie, znane z historii miasteczko Gąsawa. Dwa kilometry na zachód od niego, wśród łąk i lekko sfalowanych pagórków srebrzy się podłużna tafla biskupińskiego jeziora. W południowy jego kraniec wrzyna się język półwyspu.

To tu.

To tu przed 2500 laty nasi praprapradziadowie założyli osadę warowną. Wzgląd na bezpieczeństwo i obronność miejsca mógł skłonić ich zapewne do zamieszkania na wilgotnym grząskim półwyspie. Otoczeni z trzech stron wodą, a z czwartej bagnami wiedli swój żywot pracowity i wcale nie tak znów prosty, jakby się to nam zdawać mogło.

To tu, trzy lata temu, kierownik szkoły w Biskupinie przechadzając się nad jeziorem zauważył ukośnie sterczące z wody pale i biorąc je za dachy zatopionych domów zawiadomił o swym odkryciu Muzeum Wielkopolskie w Poznaniu. Zaczęto kopać i odkryto *osadę bagienną przedhistoryczną* pochodzącą z czasu na 700—400 lat przed Chr. a zamieszkałą przez ludność prasłowiańską.

Polną drogą zajeżdżamy aż na sam półwysep.

Pierwsza rzecz, która rzuca się z dala w oczy to unoszący się w powietrzu ogromny balon z przyczepionym zamiast łodzi aparatem fotograficznym. Z jego to pomocą dokonuje się zdjęć „z góry". Aparat obsługiwany jest z ziemi za pomocą prądu elektrycznego. Druga rzecz wpadająca w oko to sztandar biało czerwony.

Wysiadamy i ostatnie kilkaset kroków przebywamy pieszo. Dzień jest piękny. Niebo modre, jezioro gładkie i lśniące. Na wchodnim brzegu półwyspu przyciąga wzrok wysoki wał ochronny i w jego cieniu dwie chaty. Jedna wykończona całkowicie. Drugą właśnie pokrywa się trzciną. Świeżo okorowane bale jaśnieją w słońcu.

Tego mi przecież nie wmówią, że te chałupy mają 2500 lat. Toć to zupełnie świeże drzewo.

Tak też jest w istocie. Bo *wał ochronny, falochrony*, kawałek ulicy i dwa domy, wszystko to jest odbudowane — wiernie w każdym szczególe — ale tylko odbudowane.

Wchodzimy po tymczasowych schodkach na wał. Jest to masywna budowla z belek, około 2 m. szeroka, tworząca jakby rząd skrzyń wypełnionych ubitą ziemią. Aby nie dopuścić do podmycia wału, wzmocniono brzeg ułożonymi poziomo belkami, które przytrzymywały grube pale ukośnie powbijane w brzeg jeziora. Taki falochron w niektórych miejscach osady tworzył pasmo składające się z jedenastu rzędów.

Schodzimy z wału. Tuż przy wewnętrznej jego ścianie biegła *ulica okrężna*, obiegająca półkolem całą osadę. Od tej ulicy biegły z wschodu na zachód *ulice poprzeczne*, równoległe do siebie i łączące się tylko ulicą okrężną. Były wymoszczone grubymi balami i dochodziły trzech metrów szerokości. Wzdłuż ulic stały rzędy chat drewnianych stykających się szczytami i mających wejście zawsze od południa. Brak uliczek łączących ulice poprzeczne ułatwiał obronę osady. Domy były dwuizbowe. Składały się z *przedsionka* zajmującego całą szerokość frontu i z *izby głównej*. Stały na warstwie faszyn z gałęzi brzozowych. Podłogi były z belek pokrytych gliną. Wszystkie domy były bliźniaczo podobne. Całą lewą część izby zajmował olbrzymi „rodzinny" *tapczan*, wyplatany z gałęzi. W prawej części znajdowało się *palenisko* okrągłe lub kwadratowe ułożone z kamieni i wylepione gliną. Otwór wejściowy zamykano *kratą* drewnianą wyplecioną gałęźmi. Okien nie było. Światło wpadało przez drzwi. Zewnętrzne były szersze i dochodziły do dwu i pół metra szerokości. Drzwi z przedsionka do izby nie przekraczały dwuch metrów. Największe domy były długie dziesięć metrów, a dziewięć i pół szerokie. Dach ze względu na bliskość jeziora kryto prawdopodobnie trzciną i łączył się przypuszczalnie z dachami sąsiednich domów stojących w tym samym rzędzie. W rogach wbijano słupy okrągłe, tzw. *łątki* mające na całej swej długości po dwa żłobki pionowe dla wkładania w nie poziomych belek, tzw. *sumików*, układanych poziomo na sobie. W pośrodku ściany ustawiano słupy płaskie również zaopatrzone żłóbkami. Aby pale nie zapadały w bagno umocowywano je bardzo przemyślnie: wiercono w nich w dole otwór, przetykano przezeń drążek i podpierano go kilkoma poprzecznymi drążkami leżącymi na powierzchni bagniska. Ten sposób budowy stosuje się do dziś w różnych stronach Polski. W samym Biskupinie znajduje się także dom tak samo zbudowany.

Oglądamy to wszystko w odbudowanych domach. Część osady na cyplu półwyspu jest już odkryta. Praca wre w dalszym ciągu. Kilkudziesięciu robotników opalonych na brąz siedzi na ziemi; każdy ma miskę lub wiaderko, a w ręku łyżkę, którą odłupuje grudki ziemi, rozgniata je w ręku i wrzuca do naczynia. Ta niesamowicie wprost drobiazgowa praca jakże się opłaca. W niewielkim namiociku oglądamy drobiazgi znalezione w ciągu tego jednego tylko dnia. Między innymi łyżwą zrobioną z jeleniego rogu. Codziennie znajduje się kilkadziesiąt najrozmaitszych przedmiotów.

Nasz przewodnik, opalony młody człowiek w zawadiacko włożonej na bakier płóciennej amerykance, udziela nam szczegółowych objaśnień i powoli rozjaśnia nam się w głowach. Wśród jakby skamieniałych belek i pali rozróżniamy już wyraźnie rzędy falochronu, wał ochronny, ulicę okrężną najwyraźniejszą i najlepiej ze wszystkiego zachowaną, mniej widoczne ulice poprzeczne i wyraźne prostokąty chat z bielejącymi kamieniami palenisk. Oparci o drewnianą balustradę okalającą teren wykopalisk patrzymy z mimowolnym wzruszeniem na tę plątaninę belek i sterczących pali. Dwa i pół tysiąca lat temu nasi praprao jcowie wracali tymi ulicami z ubitą zwierzyną na ramieniu do swych chat, w których nasze prapramatki gotowały pożywienie w glinianych kociołkach wiszących na kilku skrzyżowanych nad paleniskiem drążkach. W jednym miejscu przez zniszczoną podłogę chaty widać pęk brzozowych faszyn. Na jednym drążku zachowała się biała kora... przez 25 wieków!

Zbliżamy się do olbrzymiej płytkiej skrzyni podzielonej na kilkanaście przegród pełnych odłamków gli-

Naczynia gliniane znalezione w Biskupinie *fot. Koczka*



nianych. To potłuczone naczynia porzucone przez mieszkańców uchodzących z zalewanej przez jezioro osady.

— Ale na cóż chować te skorupy — dziwimy się. Dopiero nasz przewodnik objaśnia nas, że z tych nie większych od dłoni, a przeważnie nawet znacznie mniejszych odłamków, specjaliści mozolnie i cierpliwie zlepiają całe naczynia. Niektóre z nich za chwilę oglądać będziemy w „podręcznym" muzeum mieszczącym się w jednej z odbudowanych chat. Nim do niej wejdziemy jeszcze raz ogarniamy spojrzeniem to, co z kilkunastu metrów odległości wydaje się rumowiskiem spróchniałych belek. (W istocie belki te są raczej skamieniałe — torf i woda zakonserwowały je wyśmienicie). Jaki dziwny czar wieje od tego kawałka przedhistorycznego świata, cudem niemal zachowanego przez 25 wieków. Chciałoby się wiedzieć jak żyli, myśleli i czuli ci, którzy na tym grzęzawisku bez pomocy żelazobetonu wznieśli warowną osadę liczącą stokilkadziesiąt chat. Chodźmy do muzeum — może tam znajdziemy odpowiedź.

W przedsionku oglądamy największe znaleziska: drewnianą niecckę i kratę do zamykania drzwi. Wchodzimy do izby głównej. Po prawej palenisko, po lewej tapczan wypleciony z gałęzi i przytrząśnięty sianem. Na nim miniaturowy plan osady ulepiony z gliny. Środkową ścianę zajmują gablotki. W środkowej podziwiamy pozlepiane naczynia; niektóre są pięknie ozdobione rytymi ornamentami i inkrustowane białem; inne są powleczone grafitem lub barwione na ciemno czerwono. Znaleziono odłamki tej farby, wyglądające jak kawałki czerwonej pomadki do ust. Nasz przewodnik nawet usiłował nam wmówić, że to nasze prapramatki posługiwały się tą farbką. Naczynia są różnych kształtów, niektóre wyglądają zupełnie jak nasze filiżanki. Na jednym wyryto dość wyraźnie myśliwych, polujących konno na jelenie. Podziwialiśmy łyżkę glinianą, posiadającą zamiast trzonka rurkę — służyła zapewne do karmienia dzieci. Gablotka po lewej mieści różne narzędzia, przybory łowieckie i rybackie oraz sprzęt kuchenny. Z podziwem oglądałam drewnianą mątewkę niemal taką samą, jaką spotyka się dziś w każdej kuchni i gliniany durszlak. Nasz przewodnik zwraca nam uwagę na ziarna pszenicy, jęczmienia i prosa znalezione w pobliżu palenisk. W jednej z chat znaleziono włókna lnu — widać i wówczas były już w modzie samodziały, czego dowodzą także liczne przęśliki i gliniane ciężarki od krosien znalezione po chatach. Gablotka po prawej mieści różne ozdoby niewieście. Najcenniejsza z nich, to sznurek ciemno niebieskich paciorków szklanych pochodzących z Egiptu, oczywiście drogą handlu zamiennego. Te to paciorki ułatwiły podobno określenie czasu istnienia osady na 700 do 400 lat przed Chr.

Widzieliśmy już wszystko, teraz trzeba tylko zrobić porządek w głowie i uprzytomnić sobie czego dowiedzieliśmy się o naszych praojcach:

Żyli głównie z rolnictwa i hodowli bydła. Uprawiali pszenicę, jęczmień, proso i len. Żyta nie znali. Poza psem chowali krowy, konie, świnie i owce, których poznajdowane kości liczebnie znacznie przewyższają ilość kości jeleni, saren, niedźwiedzi i wilków, oraz ości ry-

Wał ochronny i falochron od strony jeziora (odbudowany) fot. Koczka





Widok ogólny wykopalisk. Po prawej ulica okrężna, po lewej części domu, za nim wał i falochrony. fot. Koczka

bie. To dowodzi że rolnictwo, a nie myślistwo i rybołówstwo było głównym zajęciem. Przeróżne narzędzia pozwalają określić rzemiosła, jakimi trudnili się mieszkańcy osady. Znali oni stolarstwo, odlewanie z brązu, kowalstwo, tkactwo i garncarstwo. O życiu społecznym niewiele dowiedzieć się można. Prawdopodobnie istniała już własność prywatna. Wspólnym wysiłkiem wznoszone falochrony i olbrzymi wał, wskazują na istnienie jakiejś silnej władzy. Gliniane łyżki do karmienia niemowląt, grzechotki i gliniane ptaszki łudząco przypominające kogutki-gwizdawki sprzedawane po wsiach na odpustach wskazują na to, że dbano o dzieci. O wierzeniach religijnych nie wiemy nic.

Zapada wieczór. Robota na wykopaliskach ustała. Balon-fotograf powędrował na noc do drewnianej szopy. Zimą zamiera tu życie zupełnie. Wykopaliska zasypie się torfem na zimę; robotnicy i kierownicy prac opuszczają przedhistoryczną osadę, by wiosną znów powrócić i prowadzić dalej swą mozolną pracę.

Patrzę na kryształową toń jeziora i wyobrażam sobie, że 2500 lat temu nasi przodkowie po dniu pełnym pracy stojąc na wzniesionym przez siebie wale, tak samo jak ja patrzyli na różowiejącą toń jeziora. Na zachodnim jego brzegu na jednym z pagórków kilka lat temu znaleziono cmentarzysko ciałopalne. Tam mieszkańcy osady grzebali swoich zmarłych przewożąc ich łodziami przez jezioro.

Chwilę odpoczywamy w „Karczmie pod Skorupą". To po prostu ogródek ogrodzony trzciną z zawieszoną w bramie i nadtłuczoną wprawdzie, ale prawdziwą „skorupą".

Odjeżdżamy.

Wzrok ze zdziwieniem ślizga się po gładkiej, wysadzonej starymi drzewami szosie, po kocich łbach i małych kamieniczkach Gąsawy.

Mam uczucie, jakbym za jednym zamachem przeskoczyła dwadzieścia pięć wieków.

Halina Szrantówna.

Dane liczbowe z broszury prof. Kostrzewskiego pt. Biskupin — zatopiona wieś prasłowiańska.

KWIECIEŃ

Wielkanoc już tuż u drzwi!

Pachnie wonią pól i łąk, dzwoni w śpiewie i w świergotaniu ptasząt, a przede wszystkim tętni radością nieuchwytną budzącego się życia.

Wieś to słyszy i cieszy się mimo przyspieszonego tempa pracy — a pracy jest mnóstwo.

I o zasiewkach trza pomyśleć, na Wielkanoc dom oprać, oczyścić, wymalować, a do tego nie zapomnieć o cielątku, o prosiętach i o kurczątkach — bo to wszystko w ostatnich miesiącach przybyło. — Pisklęta na dobre teraz zaczynają się lądz, bo choć te „extra" hodowlane miały być z marca to jednak jeszcze kwietniowe i z początku maja, przy dobrej opiece wyrosną do jesieni na wzorowe kurki. — Toteż nie dziw, że wszystkie gospodynie zapracowane, bo żeby z tego „drobiazgu" miało wyrość coś pożytecznego, trzeba specjalnie teraz otoczyć go opieką i stworzyć mu jak najlepsze warunki, a na to ostatnie przede wszystkim są wrażliwe kurczęta.

Czyżby naprawdę?

Tak, jeszcze wrażliwsze od naszych kwiatów doniczkowych, a tych przecież nigdy nie wstawiamy w kuchni pod stół, bo tam jest ciemno, od cementu ziębi, i wieje gdy się drzwi otworzą. — Przeciwnie wszystkie doniczki ustawiamy na najsłonieczniejszym oknie, podlewamy, kompostu dosypujemy, aby roślinki szybko rosły i ładnie kwitły.

Kurczątka jeszcze bardziej potrzebują słońca, światła, umiarkowanego ciepła, spokoju i dobrego żywienia.

Światło i słońce — najlepiej byłoby dostarczyć kurczątkom ustawiwszy je w oknie tak jak roślinki, toteż niektórzy hodują drób w inspektach, ale przeciętnie to nie jest wykonalne. — Wybieramy zatem najwidniejszy kącik w kuchni lub pokoju — tak jasny, że zadany pokarm będzie widoczny — bo inaczej kurczęta nie będą jadły, zagłodzą się i przestaną rość.

Niemniej potrzebne jest słońce. Jego promienia powodują to, że wszystko w organiźmie sprawnie funkcjonuje i że organizm się rozrasta. Toteż brak słońca wstrzymuje wzrost, nadto powoduje chorobę „krzywicę" — (u dzieci nazywamy to chorobę angielską) — a ta w porę niezaleczona sprowadza śmierć. Wielkie hodowle nadrabiają brak słońca lampą kwarcową, ale dla nas zwykłych śmiertelników jest to prawie niemożliwe. — Mamy jednak w czymś innym zawarte promienie niebieskie, a to w tranie i w młodziutkiej zieleni. — Lecz tę sprawę poruszę w żywieniu.

Ciepło jest drugim ważnym czynnikiem hodowlanym. Obserwacje wykazały, że pisklęta nie tyle cierpią przebywając stale w chłodniejszej, ale zawsze równej temperaturze, aniżeli narażone na zmiany: np. w kuchni gdy się gotuje jest gorąco, a skoro ogień wygaśnie zimno. — Tak samo szkodzą kurczętom wszelkie przewiewy, bo zmiany temperatury i przewiewy wywołują przeziębienia, na co kurczęta są bardzo wrażliwe i w następstwie masowo padają. W przeciętnych warunkach wiejskich mamy małe partie kurcząt od 15 do 30 sztuk i te wychowuje nam kwoka lub indyczka. Jest to najlepszy sposób zapewnienia kurczętom właściwego ciepła. Pamiętać jednak trzeba, aby ubikacja, w której są kurczęta miała stałą temperaturę 16—17° C. Przy chowie większej partii kurcząt, tzn. 100 i więcej sztuk ten sposób nie jest wskazany, trzeba się wówczas uciec do pomocy wychowalni o temp. 30° C. w której jak pod kwoką mogłyby się kurczęta ogrzać; nadto temperatura kurczętarni do miesiąca utrzymywać się musi na 20—22° C.

Ważnym jest zabezpieczenie kurczętom ciepła od podłogi. Jeśli to jest cement lub cegła to trzeba rozłożyć deski, lub worki aby kurczęta choć do tygodnia nie biegały wprost po podłodze. Jeśli możemy dać ściółkę, jeszcze lepiej! Dobrą jest sieczka, torf, lub jeśli kogoś stać na luksus — plewy lniane. — Ściółkę zależnie od ilości kurcząt zmieniać trzeba dwa, lub cztery razy na miesiąc.



Równie ważnym czynnikiem jak światło, słońce i ciepło jest **odpowiednie żywienie.**

Pierwszą dobę zostawiamy kurczęta w spokoju i cieple — a po tym czasie zadajemy im pierwszy raz pić. — Godną polecenia jest herbata (zwykła) — lub woda z hinosolem (1/2 tabletki na 5 l wody) — które to środki, prócz dezynfekcji przewodu pokarmowego, ułatwiają kurczęciu strawienie żółtka, wchłoniętego krótko przed wykluciem się. Jako paszę możemy im dać kaszę pszenną pomieszaną w połowie z płatkami owsianymi, — na południe zaś dla urozmaicenia trochę pokruszonego chleba. — Paszę tę podajemy kurczątkom przez pierwszy tydzień — co pewien czas (2 godz.) na specjalnej deseczce i to tylko w takich ilościach, jaką kurczęta przez dziesięć minut zjedzą. —Dawanie większej ilości naraża nas na niepotrzebną stratę karmy, odbiera kurczętom apetyt i sprowadza często epidemię przez to, że kurczęta jedzą paszę ze swoim kałem.

W drugim — do czwartego tygodnia życia — wprowadzamy zmianę. — Kurczęta mogą już mieć suchą karmę. Kaszę pszenną, płatki owsiane, kaszę jęczmienną — stale w korytku. W południe przyrządzamy im obiad. — Składa się on z równej mieszaniny posiekanej zieleni, — może to być szczypiorek, pokrzywa, owies wyrośnięty, tarta marchew, cebulka, do tego dokładamy taką samą część ziemniaków, troszkę mleka, ale tylko tyle by wszystko trzymało się razem, a nie było wilgotne. — Do tej paszy dobrze jest domieszać jajko — jedno na 12-ście sztuk. — Jajko takie przyrządza się prawidłowo rozbijając w szklance mleka, gotując na miarowym ogniu, a następnie nadmiar wody odcedza się przez woreczek. — Jajko można zupełnie w karmieniu zastąpić mięsem.

Jeśli kurczęta nie wychodzą na dwór, dobrze jest dodać do tej wilgotnej paszy tyle kropli tranu na głowę ile tygodni ma kurczę, a więc w drugim tyg. dwie na dzień, w trzecim trzy itd. — Tran chroni kurczęta od wyżej wspomnianej choroby „krzywicy" i przyspieszy rozwój ich. — Paszy wilgotnej zadajemy kurczątkom tyle, ile zjedzą w oczach, resztki usuwamy. Obiadek taki musimy codziennie przyrządzić świeży.

W poidełka lejemy kurczętom kwaśne mleko, lub maślankę. — Ponadto w osobnym korytku dajemy im stale — tłuczoną cegłę i węgiel drzewny.

Nie rozwodzę się już nad trzema naszymi wielkimi sprzymierzeńcami: 1) słońcu — już o nim pisałem, 2) bezwzględnej czystości, bo o tym już również tyle razy była mowa — i 3) o nożu. To ostatnie specjalnie u kurcząt nie chce się przyjąć. — Wyjdzie z jajka co pokracznego, słabego, lilipuciego, zachoruje, to urządza się szpital, otacza opieką, sprowadza lekarstwa, miast zabić na miejscu i nie flancować sobie chorób. Bo takie osobniki już albo jakąś chorobę w sobie mają, albo jako słabsze, podatne są na złapanie najgorszych. — Nie bawmy się zatem w lekarzy, a zaoszczędzony czas poświęćmy opiece nad zdrowymi pisklętami.

W kurniku przeprowadźmy wielkanocne szorowania i bielenia.

Wszystkie hodowczynie muszą obowiązkowo nasiać w maju kukurydzę. — W Wielkopolsce najlepsze plony daje Bydgoska, — dla ziem północno-wschodnich nieocenioną jest podobno Egzońska — można ją nabyć w Skierniewicach.

Inż. Aniela Boguszewicz.

CO ZROBIĘ DZISIAJ NA OBIAD?

Co zrobię dzisiaj na obiad — to przecież takie proste pytanie, a jednak ile kłopotu sprawia kobietom to codzienne wybieranie i układanie obiadu. Wprawdzie w każdym kalendarzu i w różnych gazetach znajdują się gotowe jadłospisy, to znaczy ułożone obiady i kolacje. Ale cóż z tego, kiedy jak się je czyta, to widzimy, że niewiele nam one pomogą. Bo albo nie mamy w domu takich produktów, jakie są potrzebne do obiadu z kalendarza, albo nie mamy pieniędzy na zakup takich produktów, a gdybyśmy je nawet mieli, to nie wszystkie potrawy są dla naszej rodziny stosowne, no i wkońcu niezawsze umiemy robić, to co napisane w takim jadłospisie. Musimy więc same ułożyć sobie zestawienie pokarmów na obiady i na kolacje.

Naturalnie bardzo to źle świadczy o gospodyni, jeżeli dopiero rano, myśli o tym, co dać dzisiaj na obiad. Przecież niektóre rzeczy trzeba zakupić wcześniej, inne, jak groch, można poprzedniego dnia namoczyć, a więc obmyślanie w ostatniej chwili obiadu jest świadectwem niedbałości. **Obiady i kolacje, a nawet śniadania powinno się obmylać wcześniej. Najpraktyczniej jest obmyśleć sobie taki jadłospis na cały tydzień.** Bo chociaż, coś tam w nim zmienimy niejednego dnia, ale ułatwienie w pracy mamy duże.

O czym należy myśleć przy układaniu jadłospisu, to znaczy zestawienia potraw jakie mamy przygotować na obiad czy kolację? **Przede wszystkim musimy myśleć o naszych środkach materialnych. O tym, ile mamy pieniędzy na żywienie, i ile i jakie zapasy w domu.** Musimy ułożyć taki jadłospis, który będzie możliwy w naszych warunkach do wykonania.

Drugą sprawą o której musimy myśleć przy zestawieniu jadłospisów **to jest skład naszej rodziny.** A więc: mamy w rodzinie ludzi **dorosłych, którzy pracują ciężko fizycznie na przykład: kopią, orzą, koszą, doją krowy, piorą. Dla tych** osób w pożywieniu musimy dać **dostateczną ilość składników pokarmowych, które dają siłę do pracy. A więc pokarmów mącznych,** jak kasze czy kluski i więcej tłuszczów, a więc tłuste mięso, słonina. Jeżeli to jest **rodzina miejska,** której członkowie pracują **lżej fizycznie, na przykład ojciec prowadzi warsztat szewski, dorosły syn pracuje na poczcie, a córka haftuje w domu,** to dla tych osób musimy dać pożywienie **lżejsze,** a więc mięso mniej tłuste, jak cielęcinę, mniej potraw mącznych, **a więcej jarzyn i owoców,** które regulują trawienie, bo wiemy że siedzące zajęcia powodują stałe zaparcie. Poza tym mamy w jarzynach witaminy konieczne dla zdrowia szczególniej dla tych ludzi, którzy muszą pracować w zamkniętych, dusznych lokalach. **W rodzinie, gdzie są dzieci,** pożywienie musi młodym rosnącym ciałom dostarczyć **materiału do wzrostu i do ruchu,** bo przecież dzieci cały dzień są w ciągłym ruchu. A więc musimy w posiłkach podawać **więcej pokarmów białkowych, szczególnie mleka i twarogu, poza tym jarzyny i owoce,** które zawierają materiał dla tworzenia i wzrostu kości oraz krwi.

Wkońcu **dobór pokarmów trzeba uzależnić od pory roku. W zimie,** gdy ludzie potrzebują więcej składników dających ciepło oraz siłę, dajemy **więcej tłuszczów i mącznych potraw.** Nie możemy też zapominać o jarzynach i owocach, i codziennie trzeba przynajmniej w jednym posiłku je podać. Świeże są drogie, możemy więc robić zupy czy kompoty z suszonych owoców, czy korzystać z zapraw które przezornie przygotowałyśmy w lecie i na jesieni. **Na wiosnę,** zaczniemy jaknajwcześniej **podawać zieleninę,** która chociaż nie syci, jak tłuszcze i mączne potrawy, ale urozmaica pokarm, i daje życiany czyli witaminy, o które tak trudno było w zimie. A więc do twarogu szczypiorek, na zupę czy kompot rabarber. Mięso możemy z wiosną zastąpić tanim **mlekiem i twarogiem.**

Podobnie w lecie korzystamy z nabiału, tanich jarzyn i owoców sezonowych. A więc w **jadłospisie letnim umieszczać będziemy zupy z jagód, potrawy z jarzyn, z jajek, do kraszenia użyjemy częściej masła i śmietany niż słoniny.**

A teraz dla przykładu podamy rozkład pożywienia dla rodziny złożonej z dorosłych oraz dzieci w wieku szkolnym w porze zimowej.

Śniadanie. Owsianka na mleku i do tego chleb.

Wartość odżywcza. Owsianka i chleb dają siłę do pracy, mleko, jako produkt białkowy daje materiał do budowy młodych organizmów dla dzieci, a zastępuje zużyte tkanki u dorosłych, tłuszcz w małej ilości zawarty w mleku daje ciepło.

Obiad. Barszcz z buraków na wędzonym boczku z kwaszonym ogórkiem, ziemniaki, kompot z suszonych śliwek.

Wartość odżywcza. Boczek wędzony jako białko i tłuszcz, ziemniaki, buraki i ogórek — jarzyny, śliwki z cukrem dają ciepło i poprawiają trawienie.

Podwieczorek. Kawa zbożowa z mlekiem, chleb ze smalcem.

Wartość odżywcza. Mleko — produkt białkowy, zboże w kawie i chleb — produkty mączne, smalec tłuszcz, cukier do kawy z grupy słodyczy, daje materiał dla pracy i ciepła.

Kolacja. Polewka z ziemniakami podsmażonymi, które zostały od obiadu.

II-gi dzień.

Śniadanie. Kluski na mleku i chleb.

Obiad. Zupa ziemniaczana z jarzynkami. Pierogi z serem z masłem.

Podwieczorek. Chleb z powidłami i mleko.

Kolacja. Marchew z ziemniakami i słoniną.

III-ci dzień świąteczny.

Śniadanie. Kawa z mlekiem, bułki z masłem.

Obiad. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa z sosem chrzanowym i ziemniaki przecierane, kompot z suszonych owoców.

Podwieczorek. Kawa, albo herbata bułki z miodem, albo placek.

Kolacja. Ziemniaki, jaja sadzone albo jajecznica i herbata.

Widzimy, że w każdym dniu potrawy są bardzo urozmaicone, ale wiemy już z poprzednich pogadanek, **że ta rozmaitość nie tylko jest dla smaku, ale przede wszystkim by żywić tymi potrawami, które są do życia, do zdrowia i do pracy potrzebne.** **Lekarka.**



Na Wielki Tydzień na stół Wielkanocny

Ziemniaki nadziewane śledziami. — Duże ziemniaki ugotować, obrać, przekrajać, wydrążyć i nałożyć śledziem drobno posiekanym cebulką i pieprzem. Polać sosem musztardowym. Na 12 ziemniaków 4 śledzie i 1 cebula.

Kotlety ze śledzi. — Na 6 osób: 6 śledzi, 6 perek, 2 jaja, 2 cebule, pieprz i tłuszcz. Ugotowane, ostudzone ziemniaki przepuścić przez maszynkę z obranymi z ości śledziami, wrzucić w to cebulkę, jajka i pieprz, wyrobić dobrze, formować kotleciki i tarzać w bułce. Smażyć na tłuszczu i podawać z ostrym sosem korniszonowym, musztardowym itp. Zamiast ziemniaków można wziąć 3 stare bułki namoczone w mleku lub wodzie.

Siekanka ze śledzi. — 3 śledzie obrane z ości, 2 jaja ugotowane na twardo i dużą cebulę posiekać razem i doprawić pieprzem i oliwą „Soja". Smarować na chleb lub bułkę — smakuje świetnie.

Ciasta drożdżowe. — Jeżeli chcemy, żeby nam się ciasto dobrze „udało" musimy robić je z wyborowej (nie porośniętej) suchej mąki. Wszystkie składniki wchodzące do ciasta drożdżowego powinny być ciepłe. Dlatego dobrze jest wygrzać mąkę, stawiając ją na noc w ciepłym miejscu. Drożdże rozprowadzać ciepłym mlekiem i zawsze je wpierw wypróbować. Mianowicie rozpuściwszy je w mleku dodać łyżeczkę cukru i łyżkę mąki i postawić w ciepłym miejscu, gdy zaczną się tworzyć pęcherzyki i drożdże nieco podrosną są dobre i można je zaraz wlać do mąki. Przesianą przez sito mąkę wsypać do głębokiej, ogrzanej miski, wlać żółtka rozbite z cukrem i mlekiem, roztopione ciepłe (lecz nie gorące) masło i inne dodatki jak rodzynki, otartą skórkę cytrynową itp., a na końcu wlać owe drożdże. Ciasto wyrabiać ręką lub łyżką tak długo, dopóki na cieście nie pokażą się pęcherzyki i nie będzie odstawać od ręki. Wtedy nakryć je czystą serwetą i postawić w ciepłym miejscu aby wyrosło, lub też jak np. na babki od razu można je kłaść do formy, napełniając ją do połowy ciastem i z formą postawić w ciepłym miejscu. Ciasto nie powinno być zbyt rzadkie, gdyż w piecu potem opada, gdy zaś jest za gęste, jest ciężkie i nie rośnie trzeba więc i tutaj utrzymywać miarę.

Babka tania a dobra. — Proporcja ½ kilo (1 funt) mąki, 12½ deka (¼ funta) masła, 12½ deka (¼ f.) cukru, 3 deka drożdży, 2 jaja, skórka otarta z ½ cytryny, szklanka mleka.

Do przesianej, ogrzanej mąki wlać żółtka ubite z cukrem i roztopione, ciepłe masło, drożdże rozpuszczone w ciepłym mleku i skórkę cytrynową. Wszystko razem dobrze wyrobić , na ostatku dodać białka ubite na pianę, — a gdy pokazują się pęcherzyki na cieście włożyć do formy dobrze wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką; gdy wyrośnie do ¾ formy wstawić w piec mniej więcej na godzinę.

Placek drożdżowy z kruszonką. — Proporcja 3 funty (1½ kilo) mąki, 6 deka drożdży, ½ litra mleka, 5 żółtek, ¾ f. cukru, ¾ f. masła lub margaryny, skórka otarta z 1 cytryny. — Kruszonka: ½ f. cukru, ½ f. mąki, ¼ f. masła.

Dobrze wyrobione ciasto postawić w ciepłym miejscu aby wyrosło, po czym wyłożyć na blachy wysmarowane masłem, a gdy podrośnie wstawić do średnio gorącego pieca. Kruszonkę robi się w następujący sposób: kruszy się w palcach mąkę i zimne masło, dodaje cukru i trochę wanilii lub cynamonu mielonego, według smaku i wszystko dobrze wyrabia, po czym posypuje się ciasto równo kruszonką.

Kiełbasa świąteczna. — Na kiełbasy bierze się mięso z przednich łopatek, z karku, skrawki z szynek i inne niepotrzebne kawałki, na trzy części chudego mięsa biorąc jedną część tłustej wieprzowiny lub słoniny. Mięso pokrajać w drobną kostkę, na 5 funtów (2½ kilo) mięsa dodać 5 deka soli, ½ łyżeczki pieprzu, nieco angielskiego ziela, majeranku pokruszonego i 1 szklankę rosołu wygotowanego z kości i 2 cebul. Zamiast rosołu można wziąść szklankę letniej wody, po czym rozwiesić na drążku w suchym chłodnym dobrze z przyprawami i napychać flaki niezbyt mocno, żeby nie popękały w gotowaniu. Gdzie się okaże pod skórą powietrze, wypuścić je przekłuwając szpilką. Gotować na wolnym ogniu; po ugotowaniu włożyć na 15 minut do zimnej wody, po czym rozwiesić na drążku w suchym chłodnym miejscu.

Mazurek cygański. — Pięć jaj utrzeć w donicy, dosypując po trochu 3 filiżanki cukru, 1 filiżankę mąki pszennej, w końcu dodać 3 filiżanki rodzynków drobnych (koryntek), 3 filiżanki sułtanek i 3 filiżanki grubo krajanych, nieobiera-

nych migdałów, rozmieszać wszystko dobrze i układać na blachę wysmarowaną masłem. Potem wstawić do średnio gorącego pieca, jak się zrumieni wyjąć i grubo posypać cukrem.

Mazurek marcepanowy przekładany. — ¼ kg mąki pszennej zagnieść z łyżką niesolonego masła, 2 łyżkami cukru i jednym jajkiem, rozwałkować cienko, ułożyć na blachę wysmarowaną masłem i wstawić do średnio gorącego pieca. Po upieczeniu i wystudzeniu nałożyć ¼ kg masy marcepanowej, na to dać warstwę galarety porzeczkowej lub malinowej, na wierzch znów ¼ kg masy marcepanowej i wstawić do pieca. Jak obeschnie oblukrować i ubrać konfiturami.

Mazurek czekoladowy z chlebem razowym. — 3 filiżanki tartej czekolady, 3 filiżanki cukru pudru, 1 filiżanka siekanych, słodkich migdałów, 4 filiżanki mąki z ususzonego razowego chleba i 6 całych jaj. Wszystko to dobrze utrzeć w donicy, nałożyć na opłatki, ubrać całymi migdałami i upiec w średnio gorącym piecu. **Z. K.**

SZCZYPTA PIĘKNA

Nie tylko szczypta soli i szczypta cukru dodaje smaku każdej potrawie. Najskromniejsze danie smakuje lepiej, gdy jest ładnie podane, podczas gdy najwykwintniejsza potrawa niedbale wygarnięta na półmisek nie wzbudza wcale apetytu. Stół wielkanocny daje specjalnie duże pole do popisu naszego dobrego gustu i pomysłowości.

Więc przede wszystkim jajka. Można dostać w drogeriach specjalne farby do jajek, komu jednak szkoda na to pieniędzy, może ufarbować jajka własnym przemysłem: na zielono gotuje się w rozgotowanej oziminie, na żółto gotując razem z suchymi łupinkami cebuli. Za kilka groszy można kupić czerwonej i niebieskiej bibułki i namoczywszy ją w gorącej wodzie farbować jajka na różowo i niebiesko; przed włożeniem jajek bibułkę wyrzucić, bo farbują się nierówno. Ugotowane jajka podtrzymać dłuższy czas w ciepłej zafarbowanej bibułką wodzie. Jajka przeznaczone do farbowania muszą być niepęknięte i dobrze umyte z tłuszczu i brudu, boby się farba nie przyjęła. Jeżeli kto ma czas i ochotę, może malować jajka ręcznie wodnymi farbami. Tylko szkoda tyle trudu zadawać sobie z jajkami przeznaczonymi do zjedzenia. Lepiej uszykować na ten cel kilka wydmuchanych skorupek z jajek, które zużyjemy do pieczywa. Takie malowanki będzie można przechowywać z roku na rok. Będą ładnie wyglądały porozkładane na obrusie wraz z zielonem. Można też 14 dni naprzód wysiać w ziemię na płaskim półmisku gęsto żyto, trzymać w cieple, obficie polewać, a gdy do świąt wyrośnie wysoka oziminka układać w nią barwne jajka. Do ubrania obrusa nadaje się bukszpan, widłak, lub barwinek, bluszcz albo świerk nie jest odpowiedni.

Nie każdy może sobie pozwolić na kupno cieplarnianych kwiatów do dekoracji stołu, ale i na to znajdzie się rada. Na jakieś 10 do 14 dni przed świętami narwijmy gałązek leszczyny, wierzby, wiśni, wstawmy w letnią wodę i trzymajmy w jasnym i ciepłym miejscu, a do świąt rozwinie nam się ładny, prawdziwie wielkanocny bukiet o ileż milszy dla oka i estetyczniejszy od papierowych kwiatów.

Dekoracja szynki daje także pole do popisu: można wycinać na jej brunatnej skórze kwadraciki w szachownicę, można też skórę zdjąć zupełnie i przybrać różową okraskę siekanym żółtkiem, siekaną pietruszką i pieprzem. Czerwoną żelatynę zagotować z troszkę wody i wylać do zastygnięcia. Tą galaretką krajaną karbowanym nożykiem można ślicznie dekorować półmiski razem z liśćmi jarmużu i pietruszki.

Halina Szrantówna.

WIOSENNA AŻUROWA SUKIENKA DLA TRZYLETNIEJ DZIEWCZYNKI

Potrzeba 150—170 gramów średniej grubości wełny perłowej i druty nr $2^{1}/_{2}$ i 2.

Plecy: nabrać 120 oczek i robić według ściegu podanego 35 cm w górę, pracując drutami nr 2½. Poczem rozpoczynamy obojczyk, zmieniając ścieg na 2 oczka prawe i 2 lewe przez całość obojczyka, pracę tę wykonuje się drutami nr 2. Zaraz w pierwszym rzędzie obojczyka gubi się z każdej strony po 10 oczek, a w następnych 4 rzędach z każdej strony jeszcze po 2 oczka, czyli że pozostało nam na drutach 84 oczek i tę ilość oczek przerabia się teraz już bez gubienia prosto jeszcze 11 cm wzwyż, czyli, że pacha mierzyć będzie 13 cm (licząc od pierwszego rzędu obojczyka). Uzyskawszy tę wysokość gubi się z każdej strony po 6 oczek w każdym rzędzie tak długo aż naramki uzyskają szerokość 8 cm każda — resztę oczek zebrać, czyli zakończyć pracę.

Przód: nabrać tę samą ilość oczek co na plecy i zrobić tak samo 35 cm wzwyż, na drutach nr 2½, od obojczyka zmienić druty na nr 2 i zgubić odrazu z każdej strony



po 12 oczek i w następnych 4 rzędach po 2 oczka, czy razem 40 oczek, wobec czego pozostaje na drutach 80 oczek. Obojczyk robi się tak jak na plecach 2 oczka prawo i 2 oczka lewo.

Rozpoczynając obojczyk dzielimy pracę na 2 równe części, chcąc uzyskać rozcięcie (jedna połowa obojczyka pozostaje na osobnym drucie, a przy drugiej pracujemy).

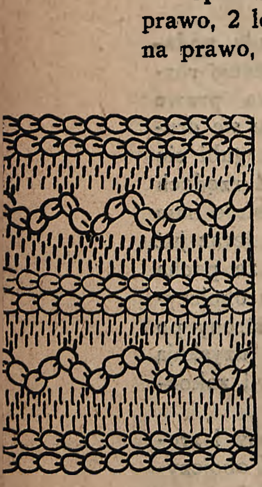
Ściegiem 2 lewo, 2 prawo, jak cały obojczyk, robi się 8 cm wzwyż aż do wykroju szyjki, następnie zgubić od środka (tzn. z tej strony, gdzie będzie obojczyk rozcięty do zapięcia 10 oczek i w następnych 3 rzędach po 2 oczka. Licząc od dołu obojczyka tak samo jak na plecach 13 cm wzwyż zaczynamy gubić od strony pachy po 6 oczek w każdym rzędzie aż do skośnej naramki tzn. do uzyskania szerokości 8 cm tak samo jak na plecach. Drugą część obojczyka wykonuje się zupełnie w ten sam sposób. Dwie gotowe części (plecy i przód) zszywa się razem i obszydełkowuje wokoło szyi i rozcięcia niskimi słupkami. W samym rozcięciu poza obszydełkowaniem umieścić z każdej strony po 6 pętelek, robiąc w powietrzu 5 oczek łańcuszka i wkłuwajac w czwarte oczko niski słupek. Odpowiednio długi uszydełkowany łańcuszek wsznurowuje się od dołu w pętelki, wiążąc go pod szyją, tak samo wciąga się łańcuszek albo skręcony sznur z wełny pomiędzy sukienkę a obojczyk, wiążąc go na boku, przyczepiając na końcach pomponiki.

Rękaw: rozpocząć na drutach nr. 2. 36 oczek robiąc 2 prawo i 2 lewo 4 cm wzwyż, następnie przełożyć pracę na druty nr 2½, dodając co drugie oczko nowe oczko (przez narzucenie nitki) czyli, że mamy na drucie 72 oczek. Robić ściegiem przepisanym 8 cm w górę, czyli, że razem z ściągaczką mamy dotąd 12 cm tkaniny. Następnie gubić z każdej strony po 2 oczka aż do wysokości 12 cm, czyli że cały rękaw mierzyć będzie 24 cm. Gotowy rękaw zszyć i górą przymarszczony wszyć do sukienki.

Ładne wykończenie tworzy kołnierzyk z angory (potrzebny 1 kłębek) nabrać 54 oczka na druty nr 2½, przerobić 2 rzędy ściegiem jersey (tzn. 1 drut cały lewo, a drugi drut cały prawo) następnie w każdym czwartym rzędzie co ósme oczko nabrać jedno nowe oczko (przez narzucanie nitki) przerobić 3 rzędy bez dodawania i znowu w czwartym rzędzie powtórzyć to samo. Po czterokrotnym dodawaniu robi się kołnierzyk prosto do szerokości 6 cm, zdejmując na zakończenie oczka **luźno** z druta. Dla porządniejszego wykończenia zaleca się obszydełkowanie całego kołnierzyka wokoło niskimi słupkami.

Sposób robienia ściegu: 1 rząd (prawa strona): 2 oczka prawo, 2 lewo, 1 oczko narzucić i 2 oczka przerobić razem na prawo, 2 lewo itd.

2 rząd (lewa strona) przerabiać tak jak wskazuje rząd pierwszy, tzn. prawe na prawych, lewe na lewych:



3 rząd (prawa strona) 2 oczka prawo, 2 lewo, 2 oczka przerobić razem na prawo, teraz narzucić 1 oczko, 2 oczka lewo, 2 prawo, 2 lewo, 2 oczka przerobić razem na prawo, narzucić 1 oczko, 2 lewo itd. itd.

4 rząd (lewa strona) tak samo jak 2 rząd. Te dwa rozmaite sposoby rząd 1 i 3 powtarzać na zmianę (zawsze po prawej stronie). Lewą stronę przerabiać zawsze tak jak wskazują oczka rzędu poprzedniego. (Można się samej kontrolować, uważając, że narzucone oczka przerabia się po lewej stronie zawsze na lewo.)

WSTAWKA SZYDEŁKOWA Z PRZECIĄGNIĘTĄ WSTĄŻECZKĄ

Służyć może do wiązania bielizny.

Potrzebny kordonek nr 50 i szydełko nr 9.

Uszydełkować 14 oczek łańcuszka, co stanowi początek pracy i równocześnie 1. rząd.

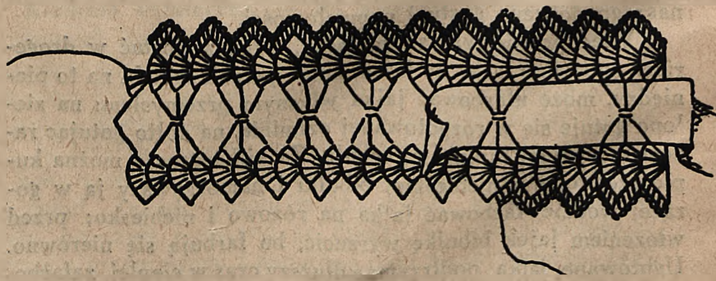
2 rząd: w pierwsze, czyli brzeżne oczko łańcuszka wkłuć 3 wysokie słupki — zrobić 3 oczka w powietrzu i raz jeszcze wkłuć 3 dalsze wysokie słupki w to samo brzeżne oczko, następnie 9 oczek w powietrzu i w ostatnie oczko zeszłego rzędu łańcuszka wkłuć 3 wysokie słupki, zrobić 3 oczka w powietrzu i znowu wkłuć 3 dalsze wysokie słupki w to samo oczko.

3 rząd: obrócić pracę, zrobić 5 oczek w powietrzu i znowu tak jak w rzędzie poprzednim 3 wysokie słupki wkłuć w dziurkę, uzyskaną przez zrobione w poprzednim rzędzie 3 oczka w powietrzu, dalej 3 oczka w powietrzu i w to samo miejsce wkłuć dalsze 3 wysokie słupki — następnie 4 oczka w powietrzu i przez wkłucie niskiego słupka w środkowe oczko łańcuszka pierwszego z trzech rzędów połączyć 3 rzędy łańcuszka, przez co utworzy się rodzaj pajączka, dalej 3 wysokie słupki tak samo wkłuć w to samo miejsce jak na początku rzędu, 3 oczka w powietrzu i znowu w tę samą dziurkę 3 dalsze wysokie słupki.

4 rząd, jak drugi a 5-ty i 6-ty jak trzeci.

Ten sposób szydełkowania powtarza się przez całą pracę. Nie należy zapominać przy każdym obrocie tzn. w każdym rzędzie zrobić 5 oczek w powietrzu, które utworzą boczne ząbki. Po uzyskaniu potrzebnej długości wstawki obszydełkowuje się niskimi słupkami całość z każdej strony, robiąc na środku każdego bocznego ząbka 1 oczko w powietrzu, otrzymując tym sposobem tzw. pikocik.

Teraz wciągnąć kolorową wstążeczkę (do każdego rodzaju bielizny można zastosować inny kolor) dłuższą od wstawki o tyle, żeby końcami tymi można uwiązać kokardę.



Abonament roczny jednego egzemplarza wraz z przesyłką pocztową 2.00 zł. Telefon nr 2807

Abonament wspólny: pod opaską wyżej 10 egz. wynosi rocznie od 1 egz. 1.80 zł. Konto P. K. O 206 255.

Wydawca: Katolicki Związek Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofia Sicińska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 22
Czcionkami Drukarni i Księgarni św. Wojciecha Sp. z o. o. w Poznaniu, tłoczono na papierze z własnej fabryki „Malta".